

イチゴ新系統「ひたち4号」は、多収で甘みと酸味のバランスが良い		
[要約] イチゴ「ひたち4号」は中休みを生じづらく、多収である。乱形果、奇形果の発生は少なく、果実の形状が揃う。糖度、酸度はともに高く味が濃い。果実の硬さは、「とちおとめ」より少し軟らかいが、春暖かくなつてからの硬度の低下は少ない。		
農業総合センター 園芸研究所	成果 区分	技術情報

1. 背景・ねらい

本県育成系統のイチゴ「ひたち4号」について、収量および果実特性を明らかにし、今後の栽培管理の指標作りのための材料とする。

2. 成果の内容・特徴

- 1) 「ひたち4号」は、「とちおとめ」より初期収量は少ないが、中休みを生じづらく栽培期間を通して、安定して収穫ができる(表1)。
- 2) 「ひたち4号」は、「とちおとめ」より果数が多く、収量が多い(表1)。
- 3) 「ひたち4号」は2L～M品の発生が多く、A、B品の発生が「とちおとめ」より少ない。形状の揃った果実が多く発生する(表2)。
- 5) 「ひたち4号」の完熟果実の糖度は「とちおとめ」並であるが、8分着色程度における果実の糖度は「とちおとめ」より高い(表3)。
- 6) 「ひたち4号」の酸度は「とちおとめ」より高く、糖酸比は「とちおとめ」より低い。「ひたち4号」は甘み、酸味ともに強い品種である(表3)。
- 7) 「ひたち4号」の硬度は、「とちおとめ」より若干軟らかい(表3)。12月～2月までの果実硬度は低めに推移するが、収穫後十分に予冷することで、3月～4月の果実硬度の低下は少なく、「とちおとめ」並になる(図1)。

3. 成果の活用面・留意点

- 1) 現在、8箇所(筑西、鉾田)で現地試験を行い調査中である。
- 2) 春先など温度が高いと、果実の色むらが発生しやすい。また、全体に色がまわった後1日程度で、果実の色が黒ずみやすい性質がある。

4. 具体的データ

表1 株あたりの月別収量と果数

	月別収量(g/株)					10aあたり (t/10a)	果数 (個/株)
	～12月	1月	2月	3月	計		
ひたち4号	145	154	179	199	678	4.3	48
とちおとめ	189	116	132	108	545	3.5	35

平成19年度所内 収穫期間 11月～3月
 耕種概要 育苗容器 3.5寸ポット (N200mg)、定植 9/13
 株間 24cm、条間 30cm、2条千鳥植え (6400株/10a)、ビニール被覆 10/18
 マルチ 10/22、最低夜温 8 管理、施肥量 (養液土耕 総N量 2.5g/株)

表2 規格別発生割合

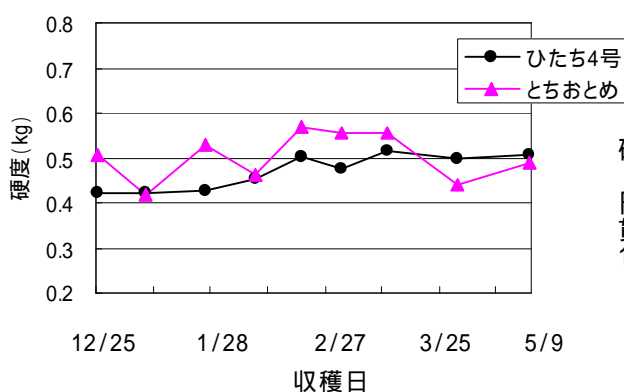
	規格別発生割合 (%)							
	3L	2L	L	M	S	A品	2A品	B品
ひたち4号	7	21	10	14	5	14	9	21
とちおとめ	4	13	7	9	4	17	15	31

平成19年度所内 収穫期間 11月～3月
 茨城県青果物標準出荷規格に準ずる

表3 熟度別果実品質

品種名	熟度	硬度 (kg)	糖度 (Brix%)	滴定酸度 (クエン酸g/100g)	糖酸比
ひたち4号	8分	0.60	9.5	0.79	12.0
	完熟	0.48	10.4	0.72	14.6
とちおとめ	8分	0.66	8.9	0.73	12.3
	完熟	0.50	10.2	0.65	15.7

平成19年度所内 11～4月までの分析値の平均 15粒/区
 硬度: 5 で18時間予冷後に測定を行った。
 円柱形 5mmプランジャー貫入抵抗値



硬度: 5 で18時間予冷後に測定を行った。
 円柱形 5mmプランジャー貫入抵抗値
 15粒/区

図1. 完熟果実硬度の時期別変化

5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

新品種育成普及促進事業・平成18～19年度・野菜研究室、流通加工研究室